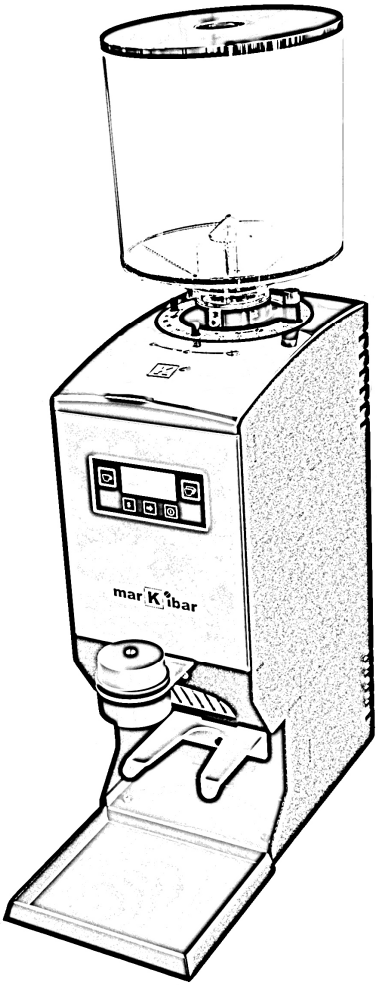
automaticgrinders

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Molino de café “QUIMBOA”



Estimado cliente:

El Molino Automático QUIMBOA, es un molino de café express profesional, completamente automático, que le permite disponer de forma rápida, cómoda y precisa de café recién molido, para que su café en taza sea siempre perfecto.

Este producto ha sido diseñado utilizando las últimas tecnologías y más de 20 años de experiencia en el mundo del café express. El resultado es un producto de alta calidad y prestaciones, que esperamos satisfaga plenamente sus necesidades.

Lea y atienda las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual, para disfrutar de forma plena y segura de este producto.

Ante cualquier anomalía, contacte con su distribuidor o con el fabricante del equipo.

Markibar se reserva el derecho a introducir las mejoras que se crean pertinentes, derivadas de la constante investigación desarrollada por la empresa.

INDICE.

1.- Instrucciones de Seguridad.
2.- Datos técnicos.
3.- Descripción.
4.- Dispositivos de seguridad del molino.
5.- Instalación y Puesta en marcha.
6.- Contabilidad.
7.- Solución de problemas.
8.- Limpieza.
9.- Mantenimiento.
10.- Declaración de Conformidad.
11.- Condiciones de Garantía.
12.- Anexo I. Etiqueta Negra.

1.- Instrucciones de Seguridad.

Lea y preste atención a las siguientes instrucciones de seguridad. El incumplimiento de dichas instrucciones puede provocar un mal funcionamiento o daños en el equipo.

1.1- Símbolos.

1.1-1. Instrucción de seguridad.

Peligro de accidente si no se atiende dicha observación.

1.1-2. Instrucción general.

Puede dañarse el equipo o el buen funcionamiento no queda garantizado, si no se atiende esta instrucción.

1.2- Instrucciones de seguridad.

- Al desembalar el equipo, comprobar que el voltaje de la red eléctrica coincide con la indicada por el fabricante en la etiqueta de características. Nunca usar el equipo en entornos mojados o húmedos.
- Las bolsas de plástico del embalaje pueden ser peligrosas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Desenchufar el equipo antes de realizar operaciones de mantenimiento o limpieza.
- Nunca trabajar el molino con un cable de red en mal estado. Inspeccionar periódicamente posibles daños eléctricos del cable, enchufe, etc.
- Cualquier reparación debe ser realizada por personal del Servicio Técnico Autorizado.
- Para un óptimo funcionamiento del molino, el máximo ciclo de trabajo no debe exceder de tandas de 5 sg de molido y 10 sg de paro. Tras un trabajo en continuo de

30 minutos, dejar que el motor se enfrié antes de una nueva operación.

- No realizar ninguna modificación o alteración al equipo. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños ocasionados por incumplir esta instrucción.
- Los niños no pueden apreciar el peligro de usar equipos electicos. Por ello nunca dejar que niños sin supervisión trabajen con equipos eléctricos como este molino.
- No introducir objetos por las ranuras de ventilación del molino.

- *El molino debe ser instalado en ubicaciones interiores, evitando zonas donde pueda haber salpicaduras de agua, limpiezas con chorro de agua, etc.*
- *Nunca sumergir el molino en agua, ni trabaje con las manos mojadas.*

1.3- Uso del Molino.

Este equipo está diseñado para moler exclusivamente café en grano. No utilizarlo para moler otros productos u objetos. NUNCA verter CAFÉ MOLIDO en la TOLVA.

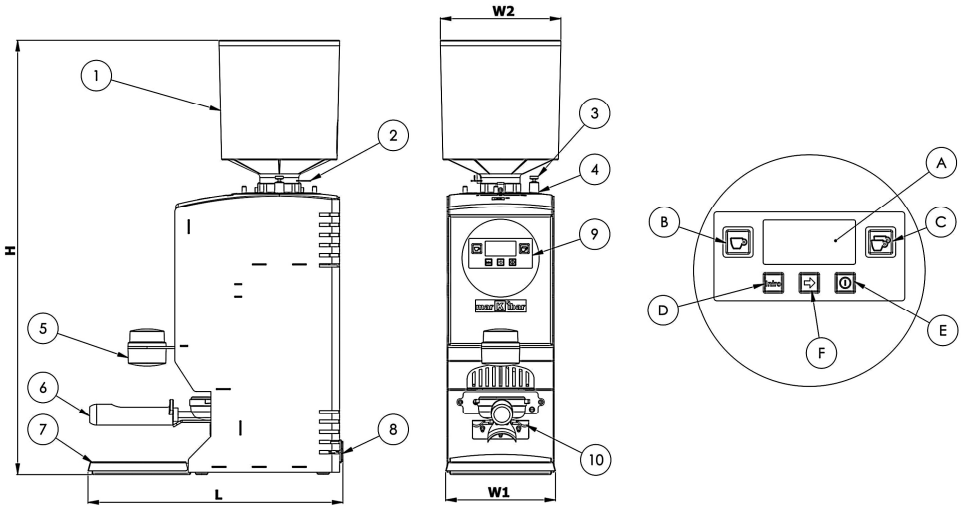
1.4- Requisitos del operario.

Este equipo no precisa de conocimientos especiales para su uso. Simplemente es necesario leer y entender las instrucciones del presente manual, atendiendo las recomendaciones indicadas.

2.- Datos técnicos.

CARACTERISTICAS	DATOS
ALIMENTACION ELECTRICA	230 V 50 Hz
POTENCIA NOMINAL	525 W
RPM	1350 rpm
FUSIBLE SOBRE CARGA	10 A Tipo T
Max tiempo funcionamiento admisible	34 % encendido 66% apagado
ALTO H	648 mm
ANCHO W1/W2	164 mm / 180 mm Ø Tolva.
FONDO L	380 mm
PESO	15 kg.
CAPACIDAD TOLVA	1.5 KG
MUELAS	Ø64
PRODUCCION KG/HORA	6 KG

3.- Descripción.



1.- Tolva
2.- Cierre tolva.
3.- Bloqueador punto molido.
4.- Maneta regulación punto de molido.
5.- Pisón Café.
6.- Porta de cafetera.
7.- Bandeja posos.
8.- Fusible
9.- Teclado y display.
10.- Guía Portas Cafetera.
A.- Display.
B.- Tecla 1 Café.
C.- Tecla 2 Cafés.
D.- Tecla Intro.
E.- Tecla On/Off.
F.- Tecla Avance.

4.- Dispositivos de Seguridad.

El motor del molino está protegido con un dispositivo térmico de seguridad, el cual interrumpe la alimentación eléctrica al motor en caso de sobrecalentamiento. Dicho dispositivo se rearma de forma automática al enfriarse el equipo.

El usuario no tiene ninguna influencia sobre dicho dispositivo. Si el dispositivo se activa de forma repetitiva, debe avisar al SAT (Servicio de Asistencia Técnica) ya que el motor puede estar dañado.

5.- Instalación y Puesta en marcha.

Cada molino es probado en fábrica con café en grano para comprobar su perfecto funcionamiento. Por ello puede encontrar café molido en los mecanismos del molino.

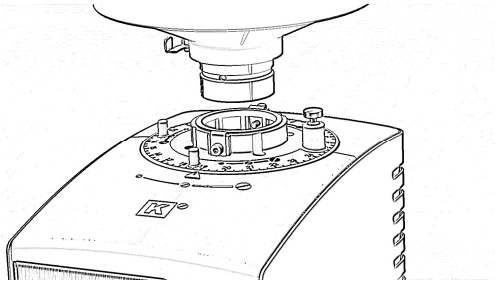
5.1.- Ubicación del Molino.

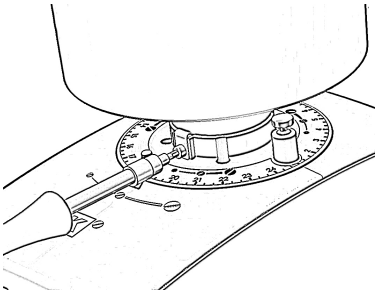
Colocar el molino en una superficie seca y firme, junto a la máquina de café.

Nunca trabajar con el molino en sitios mojados o húmedos.

5.2.- Instalación y puesta en marcha.

Colocar la Tolva de Café en grano, haciendo coincidir los dos agujeros del adaptador de la tolva, con los tornillos que fijan la tolva.

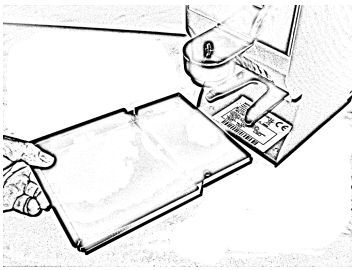


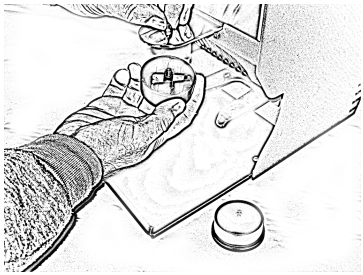


Para el cumplimiento de los requisitos de seguridad, es imprescindible atornillar los dos tornillos que fijan la tolva en su posición. Ver figura.

Colocar la bandeja de posos como se indica en la figura.

El molino lleva montado de fábrica un Pisón de Ø55 y encima el pisón de Ø50. Coloque en la parte inferior el pisón más apropiado al Ø del cacillo de su cafetera.





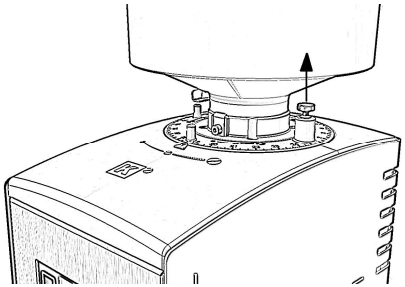
Para la conexión eléctrica del molino proceder como se indica:

- El punto de conexión electica del molino debe estar debidamente protegido por limitadores de corriente, interruptor diferencial y toma de tierra, según las normativas de seguridad vigentes.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia del local son las indicadas en la placa de características del molino.
- Enchufe el molino a la red. El display muestra el mensaje " 1 ⊏ ".
- Abra la tapa de la tolva y vierta el café en grano en la tolva. NUNCA introduzca en la tolva CAFÉ MOLIDO.
- Chequear que el cierre (Pos 2) de la tolva está abierto.
- Seleccionar la dosis de café deseada, pulsando la tecla correspondiente:
- Teclas B o C de uno o dos cafés para seleccionar.
- En display aparece la dosis seleccionada " 1 ⊏ " o " 2 ⊏ ".
- Introducir el porta de su cafetera en la guía portas (Pos 10) hasta el fondo.
- La dosis correspondiente es depositada en el porta.
- Comprima dicha dosis en el pisón (Pos 5) para nivelar la carga de café, antes de colocarlo en su cafetera.
- El molino muele automáticamente la siguiente dosis.
- Con la tecla ON / OFF (pos E), se apaga o enciende el molino. En posición Off el molino queda en stand-by.

5.3.- Ajustes básicos.

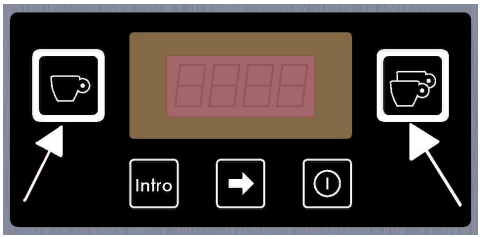
5.3.1.- Ajuste Punto de Molido.

El molino sale de fábrica ajustado para trabajar con café express. Tan solo se requiere un ajuste fino para adaptarlo a las características del café de su establecimiento. Muela suficiente café para rellenar su porta con la dosis que considere habitual y erogue un café con su cafetera. Si el resultado no es satisfactorio modifique el punto de molido como sigue:



- Tire del Bloqueador de punto de molido (Pos 3) hacia arriba con una mano y gire la Maneta de Punto de molido (Pos 4) con la otra. En sentido de las agujas del reloj muele más fino y en sentido contrario más grueso.
- Suelte el Bloqueador para fijar dicha posición de molido.
- Realice nuevas pruebas de erogación, repitiendo los puntos anteriores hasta conseguir el resultado óptimo en taza.

5.3.2.- Ajuste Dosis de café.



El molino sale de fabrica con un tiempo de molido de 2 segundos para 1 café y 3.5 sg para 2 cafés. Si la dosis obtenida no es la habitual para su cafetera, modifique la dosis como sigue:

- Pulse la tecla de 1 café (Pos B) durante 1.5 sg hasta que aparezca "d c ¦". Deje de pulsar y aparecerá la dosis actual.
- Pulse la tecla avance ⇨ (Pos F) hasta llegar al valor deseado.
- Pulse de nuevo la tecla de 1 café para confirmar la nueva dosis.
- Realice la misma operación con la tecla de 2 cafés.

5.3.3.- Ajuste Sistema Detección de Porta.

El molino dispone de varios sistemas de selección de dosis de 1 o 2 cafés, que pueden ser programados por su Servicio Técnico:

- Tecla 1 Café: Al colocar el porta recibe la dosis de 1 café. Para obtener dosis de 2 cafés se pulsa tecla de 2c antes de colocar el porta. (Ajuste programado de Fábrica).
- Tecla 2 Cafes: Igual que anterior, pero dando sin pulsar 2 cafes.
- Tecla Última. Selección dosis por tecla, dejando por defecto la última selección.

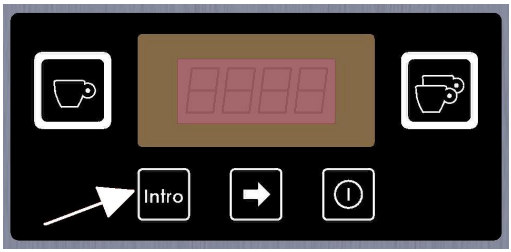
- Selección dosis por pulsación de porta con simple o doble click:
    - Porta a tope (un solo click): Un café.
    - Porta a tope, despulsar y pulsar de nuevo (doble click): Dos cafés.
- Modo Etiqueta Negra (Solo en modelo QUIMBOA CLASE A). Este sistema patentado, detecta el porta de uno o dos cafés de forma óptica. Para ello hay que colocar una etiqueta negra al porta de un café: el molino distingue entre el porta con dicha pegatina (y suministra la dosis de un café) y los portas sin pegatina (en los cuales suministra la dosis de 2 cafés), sin intervención del operario. (Ver anexo I).

6.- Contabilidad.

El molino QUIMBOA dispone de un sistema de contabilidad, para conocer en cualquier momento el número de cafés que se han realizado, tanto de dosis simples como dobles.

Para ello proceder como sigue:

Pulsar la tecla de Programación (Intro. Pos D). Aparece el mensaje "cont" de contabilidad.



- Al cabo de 1.5 sg aparece el mensaje " n 1c. ", indicando nº de cafés de 1 café.
- Entonces aparece el numero de cafés con el formato siguiente: por ejemplo 43.500 cafés se indica en pantallas sucesivas como:
    - Primera pantalla con unidades: " .500 ".
    - Segunda pantalla con millares: " 0.043. "
- Pulsando de nuevo la tecla aparece el mensaje " n 2c. " y de nuevo en pantallas sucesivas las unidades y millares de los servicios de 2 cafés realizados.

7.- Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Molino apagado. Display apagado.	El diferencial o limitador de la instalación del local ha saltado.	Rearmar protector de la instalación.
	Manguera de red no conectada	Conectar la manguera de red en su enchufe.
	Fusible del equipo fundido.	Chequear estado del fusible y cambiar si es necesario.
El molino conecta pero no gira y por tanto no muele.	Punto de molido demasiado fino.	Poner el punto de molido varios puntos a grueso. Moler café y volver poco a poco al punto deseado.
	Un objeto extraño está bloqueando la molienda.	Proceder como en el punto anterior. Si no se libera avisar al SAT.
Molino no arranca. Display encendido.	Excesivo trabajo del motor hasta sobre calentamiento.	Esperar a que se enfrié y el protector térmico se rearme automáticamente.
Molino arranca pero gira sin dar café.	Atasco en la tolva de café en grano o tajadera cerrada.	Verificar tajadera y tolva.
El equipo muele muy lentamente el café.	Muelas muy desgastadas.	Cambiar muelas.

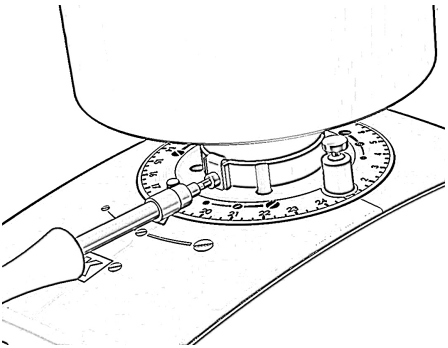
En caso de otras anomalías o fallos continuados, ponerse en contacto con el SAT. (Servicio de Asistencia Técnica).

8.- Limpieza.

Antes de proceder a la limpieza de cualquier componente del molino, desconectar de la red extrayendo la manguera de acometida de la parte trasera del molino.

8.1.- Limpieza de la tolva de café.

Cerrar la tajadera de café y aflojar los 2 tornillos que fijan la tolva al molino (Ver figura) hasta liberar la tolva.



Retirar la tolva del molino, vaciarla de café y limpiarla usando jabón y un paño empapado en agua, para eliminar los aceites residuales dejados por el café. Secar cuidadosamente y colocar la tolva en el molino, colocando los tornillos que bloquean el desmontaje de la misma.

8.1.- Limpieza exterior del molino.

Limpiar con un paño húmedo. No usar detergentes, productos abrasivos, alcoholes o disolventes. Utilizar un pincel para limpiar el café de las zonas más ocultas.

El aparato no puede limpiarse utilizando un chorro de agua.

9.- Mantenimiento.

Para garantizar la eficiencia y el buen funcionamiento de este molino, es esencial seguir las instrucciones del fabricante y asegurarse de que cualquier trabajo de mantenimiento es *realizado por personal cualificado.*

Se recomienda un programa de inspecciones periódico, para un correcto funcionamiento del equipo. En particular las fresas de molido deben ser sistemáticamente chequeadas (al menos una vez al año), y sustituidas si están desgastadas, ya que en este caso la calidad del café molido no sería la óptima.

10.- Declaración "CE" de Conformidad.

EL QUE SUSCRIBE:

MARKIBAR INNOVACION S.L.L.

Plaza CEIN nº 5 B-15.

Polígono Industrial Mocholí.

31110 NOAIN (NAVARRA)-ESPAÑA

COMO FABRICANTE DECLARA, BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO: MOLINO AG1

OBJETO DE ESTA DECLARACION, CUMPLE LAS NORMAS:

De Seguridad Eléctrica:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

De Compatibilidad Electromagnética:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

ESTA DECLARACION SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA DIRECTIVA 93/68/CEE DEL CONSEJO, DE 22 DE JULIO DE 1993, POR LA QUE SE MODIFICAN LAS DIRECTIVAS: 73/23/CEE (MATERIAL ELECTRICO DESTINADO A UTILIZARSE CON DETERMINADOS LIMITES DE TENSION), Y 89/336/CEE (COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA). ASIMISMO SE CUMPLEN LAS DIRECTIVAS EUROPEAS 2002/95/CE (RoHS) y 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

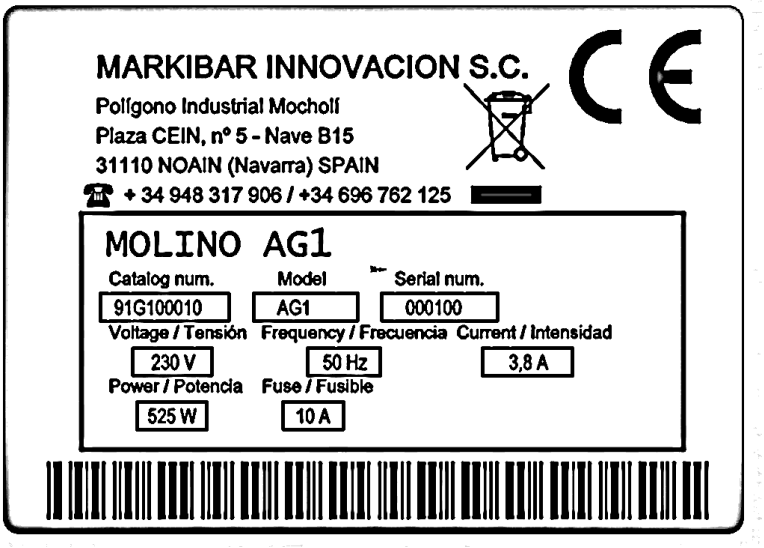
El Representante Legal.

11.- Condiciones de Garantía.

- El periodo de garantía de este molino es de un año desde la fecha de compra.
- La Garantía cubre todos los defectos atribuibles a fallos de materiales originales o defectos de montaje. Los equipos serán reparados o sustituidos sin costo, con excepción de transporte o envío. Todos los reenvíos bajo garantía se realizaran previo reenvío del componente defectuoso a nuestro taller con portes pagados, acompañado de una copia de este certificado de garantía en el que aparezca el número de serie del equipo. El transporte es responsabilidad del cliente. Eviten daños en los envíos realizando un correcto embalaje.
- El acceso a componentes interiores del molino solo puede realizarse por personal autorizado.
- Esta garantía no cubre daños debidos a: Uso inapropiado, Mantenimiento inapropiado, falta de mantenimiento, uso para propósitos distintos al indicado para el equipo, instalación incorrecta, voltaje incorrecto, caídas, desgastes normales con el uso.

- Para el mantenimiento de la garantía, solo pueden ser usados recambios originales.
- El fabricante en ningún caso se hace responsable de daños derivados o secundarios.
- La Garantía no cubre costos debidos a reparaciones realizadas por personal no autorizado.

La siguiente información esta imprimida de forma indeleble en la placa de características de su molino:



12.- Anexo I: Etiqueta Negra. (Solo en modelo QUIMBOA CLASE A)

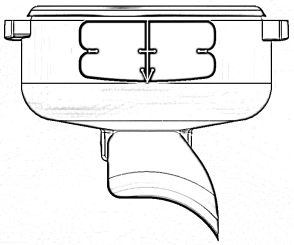
Como se explico en el punto 5.3.3, el molino dispone de varios sistemas de detección del porta, que pueden ser programados por su Servicio Técnico. Entre ellos el más cómodo es el sistema de Etiqueta Negra. Este sistema patentado, detecta el porta de uno o dos cafés de forma óptica. Para ello hay que colocar una etiqueta negra al porta de un café: el molino distingue entre el porta con dicha pegatina (y suministra la dosis de un café) y los portas sin pegatina (en los cuales suministra la dosis de 2 cafés), sin intervención del operario.

Para ello, se deben seguir los pasos indicados en el presente Anexo:

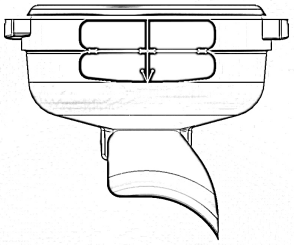
1.- Coger una Etiqueta que se envía en el interior del pisón del café.

2.- Coger el porta de **1 café** y analizar su forma.

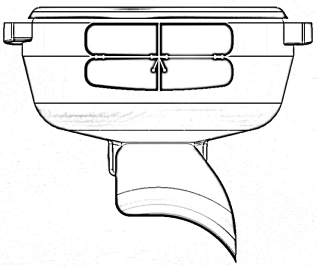
Si tiene forma Cilíndrica, dejar la etiqueta en su forma original como se indica en la figura.



Si tiene forma cilíndrica en la parte superior y otra forma cilíndrica de menor diámetro en la parte inferior, cortar la Etiqueta por la línea de puntos para poner la etiqueta como se indica en la figura:



Si tiene la forma cilíndrica en la parte superior y cónica en la zona inferior, cortar la Etiqueta por la línea de puntos, y cuando se vaya a colocar girar la parte inferior para colocarla como se indica en la figura:

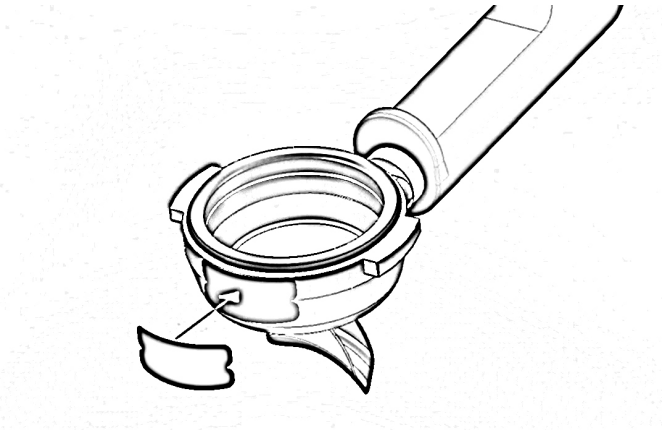


En determinados casos la forma del porta puede impedir el adhesivado de una etiqueta plana. En estos casos debe trabajarse con sistemas de detección de porta alternativos (tecla o doble click).

3.- Pegar la Etiqueta Negra en el porta de 1 café.

Para ello, con el porta preferiblemente caliente, limpiar y desengrasar perfectamente la zona central del porta. Una vez limpio, secar cuidadosamente y sin tocar con los dedos la zona de pegado, colocar la etiqueta según se haya decidido en el punto anterior. Colocar la etiqueta centrada y de forma cuidadosa para evitar que haya bolsas de aire. Evitar también que sobresalga por la parte superior. Una vez pegada, su máxima fuerza adhesiva se consigue tras 24 horas.

Si ha sido necesario cortar la etiqueta, al pegar dichos trozos no deben dejarse ranuras entre ellos, para evitar lecturas erróneas.



Para un correcto funcionamiento del sistema, mantener los portas tanto de 1 café como los de 2 cafes, perfectamente limpios, utilizando los procedimientos de limpieza habituales.